

レンジフード・換気扇や排気ダクトの 清掃・メンテナンスを欠かさずに!

業務用厨房でガス機器等を使用する際には、レンジフード・換気扇や排気フードを長時間使用するため、油脂やほこりが短期間でたまりやすく、汚れがひどくなるとCO(一酸化炭素)中毒事故や火災につながる危険性があります。日頃のお手入れや定期的なメンテナンスをきちんと行いましょう。

油汚れなどがCO中毒事故・火災の原因に。

- グリスフィルターの目詰まり、換気扇の故障などによる換気不良 → CO中毒事故の原因に!
- 調理時の火が着火 → 火災の原因に!

このような原因による事故が起きています。

あなたのお店は大丈夫?

レンジフード本体とその中のグリスフィルター



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に!

油脂・ほこりで汚れて、風量の低下により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。

排気ダクト



着火して火災の原因に!

油脂で汚れて、着火しやすい状態です。

換気扇



換気不良によるCO中毒事故・着火して火災の原因に!

油脂・ほこりで汚れて、作動不良により換気不良を起こしたり、着火しやすい状態です。



厨房設備はつねに清潔!

消防庁ホームページ「厨房ダクトを清掃しましょう」リーフレットから抜粋

● フード等の点検清掃の目安は、下の表を参考として、点検、清掃を実施してください。

	点 検	清 掃
フード	1週間に1回以上	3ヶ月に1回以上
グリスフィルター	1週間に1回以上	1ヶ月に1回以上
グリスエクストラ	1ヶ月に1回以上	3ヶ月に1回以上
自動消火装置	6ヶ月に1回以上	6ヶ月に1回以上
防火ダンパー	1ヶ月に1回以上	3ヶ月に1回以上
排気ダクト	3ヶ月に1回以上	1年に1回以上

